

NEUCHÂTEL NON FILTRÉ 2016 : tout en fraîcheur!

Premier Vin suisse de l'année, le Neuchâtel Non Filtré 2016 est commercialisé les 18 et 19 janvier 2017, comme le veut la tradition les troisièmes mercredi et jeudi du mois. Ambassadeur des vins neuchâtelois, ce Chasselas à la couleur trouble surprend par sa fraîcheur et sa rondeur. Loin des caractéristiques habituelles de ce cépage, il présente des arômes fruités ou minéraux selon les terroirs, et offre même des saveurs exotiques.

Le millésime 2016

Dès le service on est impressionné par cet ambassadeur du millésime 2016 !

En effet, et ça n'est pas courant en ces années de réchauffement climatique, ce vin fait l'étoile ! C'est à dire que les fine bulles de son pétillant s'assemblent pour former une jolie forme changeante à la surface du vin. Sa turbidité est celle d'un classique du genre.

Sur le Neuchâtel Non Filtré 2016 la complexité est au rendez-vous. Son nez est ample avec des dominantes de fruits mûrs, de mangue et de fruits exotiques confits. Puis la pêche de vigne et la pomme fraîchement coupée nous ramènent au pays.

Au palais, il est généreux, délicatement pétillant et s'ouvre sur des notes de pommes et de poires mûres. Une touche d'agrumes et un joli retour de vivacité lui donnent une fin de bouche animée sur l'ananas confit.

Un nectar digne d'inaugurer la nouvelle année et de poursuivre la fête avec les poissons du lac en été !

Le Non Filtré, vin du terroir neuchâtelois

Spécialité de Neuchâtel par excellence, il se distingue par un caractère typé grâce aux lies de la fermentation alcoolique qui restent en suspension, lui conférant sa couleur trouble. En 1975, après une récolte réduite, une petite quantité de vin non filtré a été tirée par celui qui est aujourd'hui considéré comme le père du Neuchâtel Non Filtré, le vigneron Henri-Alexandre Godet. Il plut immédiatement et ce fut donc le début du succès de ce vin. Aujourd'hui, une trentaine d'encaveurs produisent du Non Filtré, sous l'égide de Neuchâtel Vins et Terroir. Il représente environ 10% de la production de Chasselas du canton. La région

du littoral et ses environs représentent près des trois quarts du marché. Distribué par des revendeurs, on le retrouve sur les tables de nombreux restaurants. Le solde se répartit entre la Suisse romande et la Suisse alémanique où il est possible de le trouver dans des lieux branchés, notamment à Zurich.

Dégustations publiques : nouveautés et traditions

Le Neuchâtel Non Filtré est commercialisé le troisième mercredi du mois de janvier dans le bas du canton, comme c'est le cas depuis l'arrêté du Conseil d'État du 30 novembre 2009 et le troisième jeudi pour le haut. À cette occasion, deux dégustations ouvertes à tous sont organisées par Neuchâtel Vins et Terroir. Les encaveurs y présentent leur cru, dégusté par les amateurs dans une ambiance festive et conviviale.

De nouveau cette année, en collaboration avec Gastro Neuchâtel, les dégustations publiques sont précédées d'une partie réservée aux professionnels de la restauration et de la presse qui pourront en toute tranquillité et dans d'excellentes conditions déguster plus de 25 Non Filtrés différents.

Les deux présentations publiques auront lieu:

- **Mercredi 18 janvier 2017**, de 17h00 à 20h30, à l'Hôtel-de-Ville de **Neuchâtel**
- **Jeudi 19 janvier 2017**, de 17h00 à 20h30, Maison du Peuple, rue de la Serre 68, à La **Chaux-de-Fonds**

Les deux présentations pour les restaurateurs et la presse auront lieu:

- **Mercredi 18 janvier 2017**, de 16h00 à 17h00, à l'Hôtel-de-Ville de **Neuchâtel**
- **Jeudi 19 janvier 2017**, de 16h00 à 17h00, Maison du Peuple, rue de la Serre 68, à La **Chaux-de-Fonds**

Renseignements

Neuchâtel Vins et Terroir (NVT)

Président: Yann Huguelit

T 032 889 42 16

nvt@ne.ch

<http://neuchatelonfiltre.ch/>

